

# VACINAÇÃO COVID E GRIPE (INFLUENZA)

CEDIDA ASSESSORIA

**COVID ADULTO  
(18 ANOS OU MAIS)**  
1ª DOSE  
2ª DOSE  
3ª DOSE PARA TODAS  
AS PESSOAS COM  
INTERVALO DE 4  
MESES ENTRE A  
SEGUNDA DOSE  
4ª DOSE PARA  
PESSOAS COM 40

ANOS OU MAIS  
NO INTERVALO DE  
4 MESES ENTRE  
A 3ª DOSE.

**COVID ADOSLECENTE  
(12 A 17)**  
1ª DOSE  
2ª DOSE  
3ª DOSE PARA TODAS  
AS PESSOAS COM  
INTERVALO DE 4

MESES ENTRE A  
SEGUNDA DOSE  
**GRIPE**  
PARA TODAS AS  
PESSOAS ACIMA  
DE 6 MESES.  
**OBS: LEVAR  
DOCUMENTOS  
PESSOAIS,  
CARTEIRINHA DE  
VACINAÇÃO.**  
Local: POLICLÍNICA

MUNICIPAL (S.  
Cristóvão)  
**Horário: 7H30 ÀS 12H**  
e das 13H30 ÀS 15H

**COVID CRIANÇAS (5  
ANOS OU MAIS)**  
1ª E 2ª DOSE (terça  
e quinta-feira) 13h30  
às 16h - POLICLÍNICA  
MUNICIPAL



## PREFEITURA DE DRACENA

CIDADE MILAGRE

## SECRETARIA DE SAÚDE E HIGIENE PÚBLICA

### CULINÁRIA

#### MACARRÃO À BOLONHESA ESPECIAL

##### INGREDIENTES

- 1- 500 g de macarrão espaguete
- 2- 500 g de carne moída
- 3- 2 cebolas picadas
- 4- 2 tomates picados
- 5- 1 caldo knorr de carne
- 6- 1/2 pimentão picados
- 7- 3 colheres de extrato de tomate
- 8- 1 lata de creme de leite
- 9- 1 pacote de batata palha
- 10- 300 g de queijo mussarela
- 11- Óleo para fritar temperos e carne
- 12- Sal, pimenta e alho a gosto

##### MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela coloque a água para ferver o macarrão.
- 2- Em outra panela, prepare o molho bolo-

3- Primeiro coloque as cebolas picadas, o alho de acordo com seu gosto e a carne moída.

4- Assim que sair o aspecto vermelho da carne, acrescentar o pimentão e o tomate picados.

5- Assim que estiver cozidos, acrescentar o caldo knorr, o extrato de tomate, sal e pimenta a gosto.

6- Com a carne e o macarrão prontos, misturar em uma bacia os dois com o creme de leite. Colocar em uma assadeira uma parte do macarrão, e uma camada de queijo mussarela. Depois colocar o restante do macarrão e a batata palha por cima. Levar ao forno por 10 minutos, ou até derreter o queijo.

